

(参考) 志太榛原地域食材リスト

1 農林産物

	品目	主な出荷時期	特徴など	栽培面積 (ha)	シェア*1 (%)
葉菜類	キャベツ	2月～6月	柔らかく、甘みがあり、生で、加熱しても美味しくいただけます。業務用(カット野菜)としての栽培が増えています。含まれるビタミンU(キャベジン)は、胃腸薬としても知られており、整腸作用があります。	8	2
	小松菜	通年	関東地方で古くから親しまれ、静岡でも栽培が広がり、周年栽培されています。ミネラルが豊富で、クセがなく、様々な料理に利用できます。	(一)	(一)
	白ねぎ	11月～3月	辛味成分が血行を促進、体を温め、疲労回復効果のあるビタミンB1の吸収を高めるので、風邪の諸症状に効果的。	21	8
	チンゲンサイ	通年	中華料理に必須の野菜ですが、静岡県では1979年に磐田市で栽培が始まり、現在は各地で栽培されています。ビタミン、カリウム、カルシウムが多く含まれています。	(一)	(一)
	ほうれん草	11月～6月	ほうれん草の持ち味であるアクの成分(シュウ酸)は、茹でて、水にさらすと溶け出します。	5	4
	レタス	11月～3月	米を収穫した後の田んぼで栽培されています。県内の主な産地は牧之原市、島田市、森町、吉田町などです。冬期は、静岡産のレタスが全国に出回ります。	278	38
根菜類	さつま芋	7月～3月	さつま芋は、食物繊維、ビタミンCなどの栄養素が豊富なわりに低カロリーな優れたものです。	10	6
	サトイモ	9月～3月	元々、山に自生する「山芋」に対して、里で作られたことが「里芋」の由来。ねっとりとした食感で、煮物によく使われます。	8	7
	自然薯	10月～12月	古くから、漢方薬として用いられ、滋養強壮をはじめ、疲労回復、虚弱体質改善、食欲増進、免疫力を高め、かぜ予防に効果があるとされています。	9	10
	ダイコン	11月～3月	おろしてよし、煮てよし、漬けてよしと、淡泊な味わいながら、様々な調理で利用されます。ジアスターゼを多く含み、消化を助け、腸の働きを整える効果があります。	38	13
果菜類	カボチャ	5月～8月	甘みが強く、ホクホクした味わいが特徴。	(一)	(一)
	キュウリ	通年	ハウスによる周年栽培で、一年を通して新鮮なものが提供されます。	6	12
	トマト	通年	志太地域は、「志太トマト」として有名な産地です。ミニトマトから大玉まで種類は豊富。フルーツのように甘い高糖度トマトの栽培も増えています。	38	22
果物	イチゴ	12月～5月	静岡県では、古くは大正時代から栽培され、現在は、静岡県生まれの「章姫」、「紅ほっぺ」、「きらび香」が栽培されています。	21	9
	ミカン	10月～3月	現在、一般に「みかん」として知られている「温州みかん」は、江戸時代に九州から伝わり、江戸時代中期に岡部町に植えられたのが最初といわれています。	198	5
	ゆず	11月～12月	川根本町は、県内唯一のゆず産地です。昼夜の寒暖の差が香り高い果実を育てます。	5	100
工芸・林産物	お茶	4月～6月	栽培面積日本一を誇る茶どころ。日本茶の海外での需要が多く、輸出量の増加しています。	1,972	22
	椎茸(生)	通年	静岡県の生椎茸(原木栽培)は、全国一に生産量を誇ります。志太榛原地域では、菌床栽培が主流ですが、伝統的な原木栽培も行われています。	158	20
	タケノコ	2月～5月	藤枝市岡部町朝比奈地区は、良質なタケノコとして全国に出荷される産地です。	190	24

\*1:農林産物のシェア=志太榛原管内の栽培面積/静岡県の栽培面積

## 2 水産物

	品目	主な出荷時期	特徴など	漁獲量 (トン)	全国シェア* <sup>2</sup> (%)
鮮魚	カツオ	5月	静岡は、カツオの漁獲量日本一。焼津港は、水揚量日本一の港として知られています。これを原料に鰹節、なまり節、たたきなどの加工品が作られています。	69,845	31(1)
	サクラエビ	4月	国内では唯一、駿河湾だけで獲れる逸品。鮮やかな桜色と濃厚な旨味が特徴。	175	100(1)
	サバ	4月	静岡県は全国有数の漁獲量を誇ります。EPAやDHAの含有量は青魚の中でも郡を抜いて多く含まれています。また、焼津市では毎年鯖祭りが行われています。	51,717	10(3)
	シラス	6月	イワシの稚魚。まだ魚体がとうめいなことから【白子(しらす)】と呼ばれ、静岡県は、兵庫県と1, 2位を争う生産量を誇ります。	5,226	10(2)
加工品	かつお節	周年	カツオ漁獲量日本一の静岡県、焼津市には、古来から続く伝統製法で鰹節を製造する工場が多くあります。	6,994	24(2)
	黒はんぺん		焼津市が発祥とされ、今や静岡おでんの具として、全国に知られるようになっています。	(-)	100(1)
	さば缶		マグロやさばの水揚量が多い静岡県、大手缶詰会社も多くあり、油漬、水煮などの缶詰製品が豊富です。	50	0.1(-)
	ツナ缶			21,619	97(1)
	なまり節		なまり節は、鰹節になる一歩手前の段階のもので、柔らかく、スライスして食します。	560	51(1)
	ナルト		ラーメンや炒飯の具、脇役ですがカルシウムが豊富で、低脂肪、低カロリー食品。全国の消費量の90%を焼津で生産しています。	(-)	90(1)

\*<sup>2</sup>: 全国シェア = 静岡県の漁獲量(生産量) / 全国の漁獲量(生産量)

全国シェアの( )は、全国順位

加工品の漁獲量の欄の数字は、生産量(トン)